

اليوم السابع

المعارضة الإيرانية تكشف عن مو

بنك مصر BANQUE MISR
تعمل معالجير بلدنا

طبقا لأحكام الشريعة
من خلال ٣٤ فرع
للمعاملات الإسلامية

مرايحة الحج والعمرة

BM19888
Phone
www.banquemisr.com

إدفع بموبايلك

للإشتراك في الخدمة:

فلوس | اتصالات etisalat | ١٩٦٢٣ | بنك مصر

Follow Youm7 | Like Youm7 | +1 +Youm7 | Follow youm7newspaper | Follow Youm7newspaper | Subscribe mubasheryoum7 | Print طباعة | Send to friend إرسال لصديق

الأكثر قراءة

مصرع 8 مسلحين وإصابة 9 آخرين في قصف جوى جنوبي الشيخ زايد

أستراليا تعلن فرض عقوبات اقتصادية على جماعة "أنصار بيت المقدس" الإرهابية

بعد براءتهما من تهمة الاستيلاء والإضرار بالمال العام في قضية اللوحات المعدنية، ننشر مرافعة نظيف والعدالي والتي اعتمدت عليها المحكمة في براءتهما واستعانت بها في حيثياتها

مدرب موناكو: مانشستر يونايتد أخطأ بالتعاقد مع فالكاو

الحكم على أبل بغرامة 533 مليون دولار بسبب انتهاك براءة اختراع

"الأمومة والطفولة": استخراج بطاقة شخصية لطفلة لتوثيق زواجها العرفي

مقتل 13 إرهابياً والقبض على 10 آخرين في مدهامة بؤر تكفيرية بسيناء

وزير الكهرباء: حملة الـ"10 ملايين لمبة ليد" تهدف لترشيد الاستهلاك

الرئيسية < المرأة

طريقة عمل شوربة الجمبرى تقدمها الشيف "سلوى الغرباوى"

الأربعاء، 25 فبراير 2015 - 05:21 ص



شوربة الجمبرى

كتبت رانيا سعد الدين

تقدم الشيف "سلوى الغرباوى" طريقة عمل شوربة الجمبرى بشكل مميز ومبتكر يضيف على نكهتها طعماً لا يقاوم، ويمكنك تقديمها مع أرز أحمر، أو مكرونة مسلوقة لزيادة قيمتها الغذائية.

المكونات:

- 500 جرام جمبرى متوسط أو كبير بقشره
- بصلة كبيرة - ورق لورا - 2 حبة مستكة
- 2 فص حبهان - 3 فصوص ثوم
- 211 حزمة كرفس
- ملح - فلفل أسود
- 211 ملعقة صغيرة زعر
- عود بصل أخضر شرائح
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ملعقة كبيرة معجون طماطم
- 2 ملعقة كبيرة كزبرة مفرومة

طريقة التحضير:

طريقة عمل شوربة الجمبرى: يغسل الجمبرى جيدا ويقشر.

- فى قدر على النار توضع ملعقة من زيت الزيتون، وتضاف حبات المستكة والحبهان وتقلب، ثم يضاف قشر الجمبرى.

- يضاف 4 أكواب ماء ويترك ليغلى.

بطاقة مصر الآن للمعاملة الآسلا

طبقاً لأد الشريعة من خلا ٣٤ فرع للمعاملة الإسلام

بنك مصر BANQUE MISR
تعمل معالجير بلدنا

19888
www.banquemisr.com

مرة
كلية
ام

بنك مصر BANQUE MISR
تعمل معالجير بلدنا

BM19888
www.banquemisr.com

أمين شرطة يصيب طفلاً يطلق ناراً بالخليفة خلال
مشاجرة بالأسلحة

الزمالك يعرض 600 ألف دولار على لشبونة البرتغالي
لاستعادة شيكابالا

Free .Website
Domain Name

With Every New Hosting
Package. Get Your .Website
Domain Right Now!

○ ○

←

الأكثر تعليقا

بالفيديو.. سما المصري: ليست بدلة الرقص مرة
واحدة.. والسياسية مش شرط للبرلمان

المعارضة القطرية: الدوحة لا تمتلك 1% من
الديمقراطية و"تميم" يأوى الإرهابيين

بالفيديو.. سما المصري: عملي نص عليه الدستور
والاعتراض على ترشحي في الصندوق

مصطفى كامل لـ سما المصري: "موقعتش قرار شطبك
ومحبس سيرتي تيجي على لسانك"

بالفيديو.. أشجان البخاري لـ "سما المصري": "صورك
عريانة ومتفعيش للبرلمان

"تنظيم داعش" يخطف 150 مسيحياً على الأقل في
سوريا

العاندون من جحيم ليبيا يروون لـ "اليوم السابع"
تفاصيل جديدة من مناطق الموت.. "محمد": أنصار
الشرعية خطفوني لأدفع فدية وسألوني: "انت
مسيحي.. و"أحمد": المليشيات "أجانب".. وآخر:
"قالولنا خلى السيسي ينفعكم"

وزير الاتصالات: مصر أكبر دولة في مجال تصدير
تكنولوجيا المعلومات

طوارئ بالمنظمات الحقوقية والأحزاب للإفراج عن
الشباب ضمن مبادرة الرئيس.. "القومي لحقوق
الإنسان" يرسل قائمة بـ 600 اسم.. و"المنظمة
المصرية" تطالب بإطلاق سراح 206.. وحزب
الدستور يطالب بتعديل قانون التظاهر

"المنظمة المصرية": أرسلنا كشفا بـ 206 مساجين
للرئاسة لإصدار عفو عنهم

AdChoices

songexploder.net
Domain detonated at
hover

NAME YOUR THING >

- تضاف البصلة وفصوص الثوم وورق اللورا والكرفس إلى المزيج ويترك حوالي 15 دقيقة حتى يغلي وتتكون مرقة من قشر الجمبري.
- تصفى المرقة من البهارات والتوابل.
- في قدر آخر توضع 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون وتضاف حبات الجمبري وتقلب لمدة دقيقتين.
- يضاف الزعتر والفلفل الأسود والبصل الأخضر ويقلب.
- يضاف مرق الجمبري ومعجون الطماطم ويترك ليغلي حوالي 10 دقائق.
- تضاف الكزبرة الخضراء وعصير الليمون وتقدم ساخنة.

موضوعات متعلقة:

الشفيف "سلى الغرباوى" تقدم طريقة إعداد "سلطة الرنجة بالطحينة"

طريقة تحضير "السببيا المحشية" تقدمها الشيف سلى الغرباوى

طريقة عمل شوربة السى فود | اكالت بحرية | شوربة الجمبرى

أرسل يور7 او you7 إلى

1666 | 95000 | 9999

atصالات | mobil | Vodafone

سعر الخدمة: ٥٠ قرش كل يومين | سعر الخدمة: ٢٠ قرش كل يوم | سعر الخدمة: ٢٠ قرش كل يوم

خدمة الرسائل القصيرة من

theWaterloft.com



Get New & Classic Premium Water Brands Delivered to Your Door

لا تفوتك هذه الأخبار

أستراليا تعلن فرض عقوبات
اقتصادية على جماعة
"أنصار بيت المقدس"
الإرهابية



مقتل 13 إرهابياً والقبض
على 10 آخرين في مداومة
بؤر تكفيرية بسيناء



زوجة بدعى الخلع: زوجي
يقوم بعلاقات محرمة مع
صديقاته في منزلي



الحكم على أبل بغرامة 533
مليون دولار بسبب انتهاك
براءة اختراع

